



1

宮崎



わしの脇腹

<Cafe&Dining LIBERARHYTHMさん>

宮崎県都城市にあるお店の味をご家庭で。南九州産の豚肉を使った軟骨シチューです。温野菜やパンと一緒に。もちろんご飯にも。

※アレンジはInstagram(QRコード)参照



2

愛媛

しらチョビ

<今市水産さん>

家族経営でしらす漁をはじめ、百余年。しらす漁から加工まで、全て手作業で行っています。高知県産のオーガニックハーブを効かせたEVオリーブオイルにしらすを漬けました。



3

東京

大豆しぼり豆

<永和産業さん>

大豆専門問屋が、大豆をなるべくそのまま食べてもらいたくて、さらに手軽に食べることができないか? と思いこの商品ができました。おやつに最適ですが、日本酒やワインのアテにも◎です。



4

福島

かつおのたたき風蒲鉾

<貴千さん>

いわき市小名浜漁港は、東北でも有数のかつおの水揚げ港です。いわきのふるさとの味「かつお文化」の特長はニンニク醤油で食べる。かつおを50%以上も使い、薬味を練りこみました。常温保存で手軽な蒲鉾です。



5

千葉

百年たれ煎餅 姫小丸

<久保木米菓さん>

ぬれ煎餅で知られる銚子で、頑なに堅焼きせんべいだけを作り続ける久保木さん。国産うるち米の生地を今も、全て炭火で焼き上げています。胡麻の風味と一味唐辛子のピリッとした味がクセになります。

簡単
アレンジ



しらチョビでアレンジ

バゲットに載せて、パスタに和えて、様々な食べ方で楽しめます。ブロッコリーやアスパラなどの温野菜や、レタスや水菜などのサラダにかけるだけで野菜を美味しく食べられます。



大豆しぼり豆をおつまみに

塩辛やひもキムチなどしょっぱいおつまみと、大豆しぼり豆があれば延々と日本酒が飲めてしまいそうです。

生産者メッセージ vol.1



福島 香の蔵
岩井さんより

福島県にて1940年創業の漬物屋です。「クリームチーズの味噌漬け」が一番人気! チーズのkokと味噌の風味が絶妙で、お客様からは期待を裏切らない美味しさとお言葉を頂いております。おいしいおつまみで、ちょっと贅沢な時間をお過ごしいただければ幸いです。